



BISTROMENU

Tilaukset tiskiltä, kiitos

ALKUUN / PIENEEN NÄLKÄÄN

Kukkakaalikeitto (L) 11/15€

Paahdettua mallasleipämurua

Juomasuositus:

Flor de Verão Vinho Verde 2025, Portugal 10€/12cl

Toast Skagen (L) 12€

Talon mallasleivällä

Juomasuositus:

Cava Impuls Brut, Espanja 11€/12cl

Fetavaahtoa & crostineja (L) 8€

Paahdettuja kirsikkatomaatteja

Juomasuositus:

Rosé Vin de France 2025, Ranska 12€/12cl

PÄÄRUOAT

Puustellin lihapullat & perunapyree (L) 18€

Mummonkurkut & puolukkasurvos

Saatavilla myös kasvisversiona

Juomasuositus:

Vino Rosso Insieme 2024, Italia 13€/12cl

Paistettua kuhaa (L) 23€

Varhaisperunoita, valkoviinikastike "Beurre blanc", kauden kasviksia

Juomasuositus:

Beaujolais Blanc 2023, Ranska 13€/12cl

Hauki Wallenberg (L) 18€

Perunapyree, haukipihvi, voisula & herneet

Juomasuositus:

Flor de Verão Vinho Verde 2025, Portugal 10€/12cl

Belmannin pannu - kermainen pyttipannu (L) 18€

Makkaroita, paahdettua perunaa, sipulia & maustekurkkua

Saatavilla myös kasvisversiona

Juomasuositus:

Peroni 0,33cl 8,50€



SALAATIT

Caesarsalaatti (L)

Parmesaania, mallasleipäkrutonkeja & caesarkastiketta

Kananrintafile 18€

Naturel 14€

Juomasuositus:

Rosé Vin de France 2025, Ranska 12€/12cl

LAPSET

Lihapullat & muusi (L) 12€

Kermakastiketta

JÄLKIRUOAT

Lukkarin Puustellin raparperi-sitruunajuustokakku (L) 8€

Raparpericurd

Jogurttipannacotta (L,G) 8€

Basilikamarinoidut kesän mansikat

Vanilja Gelato (L,G) 5€

Raparperisiirappia

Herukanlehtisorbetti (L,G,V) 5€

L Laktoositon G Gluteeniton V Vegaaninen

Kaikki lihat ja kalat ovat 100 % kotimaisia. Muissa raaka-aineissa käytämme aina mahdollisuuksien ja saatavuuden mukaan kotimaista ja lähituotettua.

Huomioithan, että keittiömme on pieni, joten suuremmille ryhmille annoksia ei välttämättä voida tarjota samanaikaisesti. Annokset tarjolla valmistumisjärjestyksessä. Kiitos ymmärryksestä.

www.lukkarinpuustelli.fi